

# CHR & entreprises : Café Nibi, le café de spécialité écoresponsable et torréfié artisanalement à Paris, accompagne tous les professionnels

Vous aussi vous l'avez remarqué, depuis plusieurs années les torréfacteurs et coffee-shop fleurissent autour de vous. C'est un marqueur fort : les habitudes de consommation changent ! On constate notamment une appétence croissante pour le café de spécialité, qui pourrait représenter 15 % du marché d'ici quelques années. Les consommateurs deviennent donc de plus en plus exigeants et notamment quand il s'agit de café.

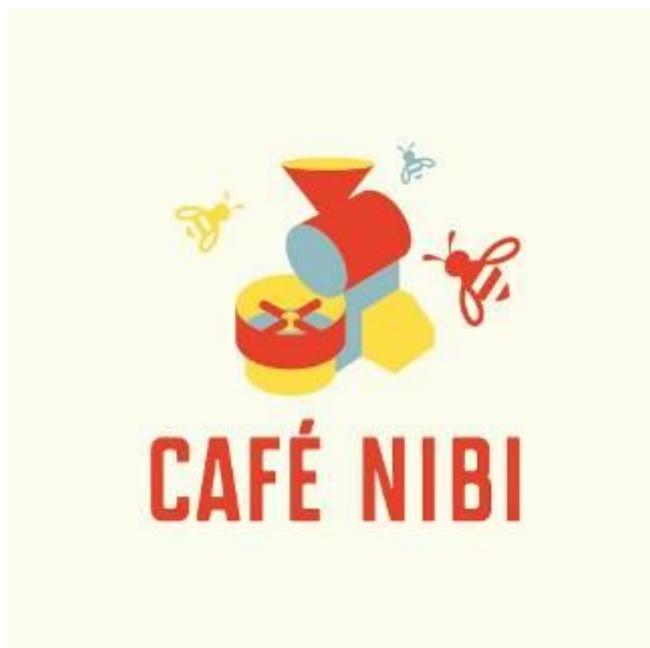
Dans ce contexte, [Café Nibi](#) connaît un succès croissant avec sa gamme de grains de café produits dans une dynamique éco-responsable puis torréfié artisanalement à Paris.

Un savoureux café de spécialité, traçable jusqu'à la ferme ou la coopérative, qui séduit par sa recherche de l'excellence.

La marque renforce désormais sa présence auprès des professionnels : hôtels, restaurants, entreprises et agences événementielles.

*"Notre philosophie : une approche décomplexée, un univers coloré et une grande flexibilité !"*

Jeanne et Joris, les fondateurs



## Les détails font la perfection et la perfection n'est pas un détail

Perfection et détail riment avec service... Si la perfection est un but, les détails sont un moyen de l'atteindre.

Le choix du café est donc tout sauf anodin : c'est un marqueur de différenciation, chez vous le café est bon !

Avec, en prime, une **vraie relation de proximité** ! Les propriétaires de CHR et les entreprises connaissent déjà la plupart de leurs producteurs et leurs fournisseurs. Désormais, ils peuvent aussi connaître leur torréfacteur.

Café Nibi, ce sont de savoureux cafés avec une traçabilité du grain et torréfiés artisanalement à Paris. Jeanne et Joris, les fondateurs, ont développé une large gamme de cafés en grain, moulu et en capsules avec une ligne de conduite forte : travailler avec le cœur et toujours rester curieux. Ils accompagnent leurs clients professionnels dans la **construction d'une offre caféinée cohérente**.

*"Choisir de servir à votre clientèle Café Nibi, c'est offrir la dégustation d'un savoureux café tout en racontant l'histoire de son producteur et de son torréfacteur. C'est montrer que vous êtes jusqu'au-boutiste et ainsi proposer une expérience complète jusqu'à la dernière gorgée."*



# Les (grands) petits plus

## Traçabilité et savoir-faire

Café Nibi vous propose une traçabilité du grain de café permettant de savoir comment est cultivé le grain, de connaître l'histoire derrière chaque producteur et ainsi de valoriser leur travail.

Effectivement, **savourer une tasse de café, c'est faire vivre une filière et ses savoir-faire**. Tout comme le vin, chaque café à son propre terroir qui se définit par la ferme de production, la région, l'altitude, la variété du grain et le traitement de la cerise.

Après avoir sélectionné le grain, Café Nibi le **torréfie artisanalement dans un atelier parisien**. La magie peut enfin opérer : le savoir-faire des hôtels et restaurants est de servir le café en tasse, le produit fini.

## Un lien unique du producteur au consommateur



**Le café est un vecteur social !**

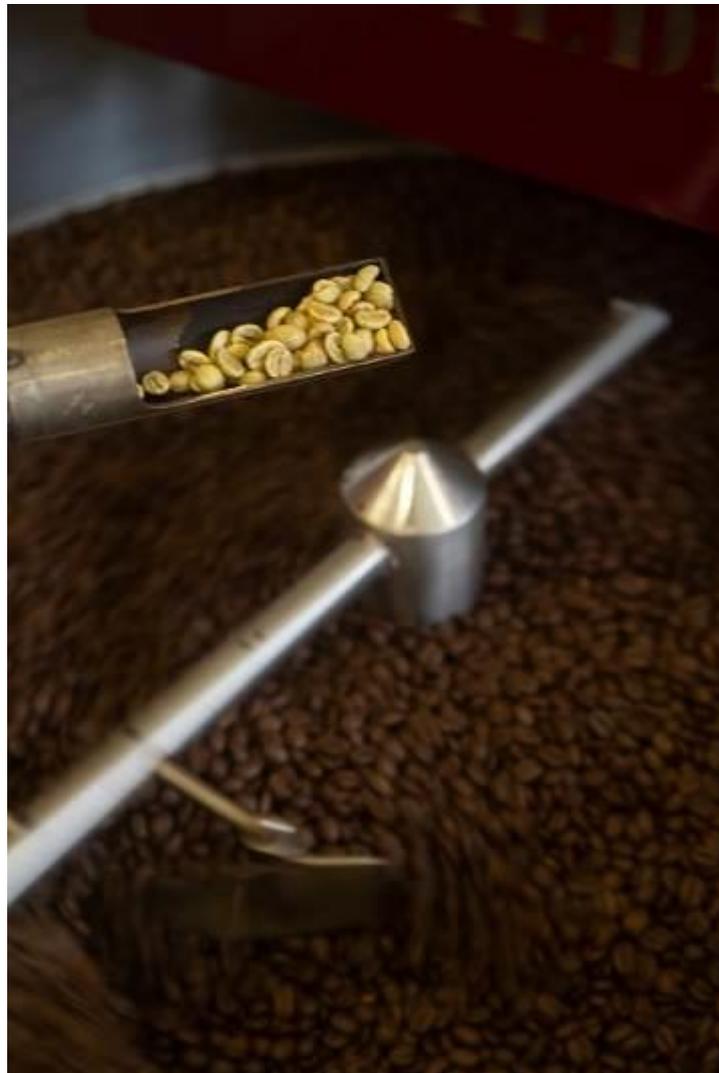
Imaginez-vous en tant que client : le café vous fait vous attabler à un comptoir et rentrer en conversation avec les personnes autour de vous. C'est aussi un moment de détente, vous prenez le temps de le déguster et d'échanger avec les personnes à votre table. C'est très souvent le breuvage qui vous fait démarrer le matin et qui vous fait passer un moment convivial avec vos équipes au travail. Alors si ce café est de surcroît bon, quel plaisir !

## Un service complet, tout en souplesse

Aujourd'hui, Café Nibi est vendu auprès des particuliers et travaille aussi auprès de professionnels. Le panel de clients est large avec des établissements en hôtellerie, en restauration, en entreprise ainsi qu'auprès de traiteurs et sociétés d'événementiels. Très flexibles, les équipes de Café Nibi s'adaptent à tous les besoins et sont même capables de construire une offre 100 % sur mesure.

Ils livrent le café, louent ou vendent des machines, ils s'occupent de la maintenance grâce à des prestataires.

## Une gamme qui invite à découvrir une diversité de profils aromatiques



Pour permettre aux amateurs de café de tout connaître sur leurs tasses, au verso de chaque paquet sont indiquées plusieurs informations précieuses : le terroir du café, le nom de la coopérative et du producteur, la variété de café, l'altitude de culture et le traitement des cerises.

## Huit cafés en grains ou moulus

- Le Distingué, un café fruité et caramélisé ;
- Le Magnifique, un café très fruité avec une belle acidité ;
- L'Aventurier, un café fruité légèrement acidulé tout en finesse ;
- L'Éclaireur, un café aromatique et floral ;
- Le Jovial, un café aux notes de cacao, fruité ;
- Le Meneur, un café aux notes de cacao, praliné et rond ;
- Le Costaud, un café fort, aromatique et intense ;
- Le Déca, un décaféiné à l'eau, rond et sucré.



## Quatre cafés en capsule

- Le Distingué, un café équilibré ;
- Le Magnifique, un café fruité ;
- Le Costaud, un café fort ;
- Le Deca, un déca à l'eau, rond et sucré.

Chacun de ces cafés offre une traçabilité du grain jusqu'à la ferme ou la coopérative et est ensuite torréfié à Paris. Concernant les capsules, le café est torréfié à Paris puis encapsulé dans le Sud de la France.

## Café Nibi, une belle aventure qui s'écrit en duo



Café Nibi a été fondé en 2021 par Jeanne et Joris. Issue l'hôtellerie, Jeanne est une personne de terrain, qui a le service client dans la peau. Bonne vivante, elle a un palais affuté et aime découvrir de nouvelles saveurs. Joris, quant à lui, est un aventurier multi-entrepreneur qui aime construire des projets et les voir se développer.

Amoureux du Guatemala, et particulièrement attaché au lac Atitlan, territoire de café, Joris a nourri pendant des années l'idée de tout découvrir de la filière café. Il a embarqué Jeanne dans l'aventure, et tous deux ont suivi une formation de torréfaction pour concrétiser le projet Café Nibi et faire partie de la mouvance du café de spécialité.

*« La filière café évolue vite et les enjeux sont nombreux. Construire Café Nibi a été l'occasion pour nous de nous immerger dans un projet très complet, intimement lié à la conjoncture et aux questions du moment sur l'écologie, l'environnement et nos habitudes de consommation »,* explique Joris.

Jeanne et Joris ont baptisé leur marque « Nibi », la phonétique d'abeille en amharique, la langue originaire d'Éthiopie qui est le pays d'origine du café. « À l'instar d'une ruche d'abeille, la filière du café rassemble des milliers d'acteurs qui unissent leurs forces pour créer le nectar café », souligne Jeanne.

## Une jeune marque en pleine croissance



Jeanne et Joris continuent à développer leur marque auprès des particuliers et des professionnels. « *Notre souhait est de faire connaître le café de spécialité là où il ne se trouve pas, aller à la rencontre de nos clients pour échanger sur notre savoir-faire et partager de savoureux cafés.* », explique Jeanne.

Les fondateurs de Café Nibi souhaitent développer les projets avec des partenaires en hôtellerie, restauration et événementiel afin de faire connaître le vrai goût du café au plus grand nombre.

À terme, ils aimeraient également pouvoir exploiter leurs propres terrains de café et proposer à leurs clients leur production de café !

### En savoir plus

Café Nibi au service des professionnels : <https://www.cafenibi.com/reseau-b2b-cafe-coffee-chr-entreprise-fournisseur-cafe>

Le catalogue : [Catalogue Café Nibi - Janvier 2024](#)

Site web : <https://www.cafenibi.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/CafeNibi/>

Instagram : <https://www.instagram.com/cafenibi/>

LinkedIn : <https://fr.linkedin.com/company/cafenibi>